BOISSON AUX RAISINS SECS
JUS DE GOYAVE
JUS DE GRENADE
JUS DE FRAISES
BOISSON AUX AMANDES
BOISSON DE BANANES AU LAIT
COCKTAIL DE FRUITS
BOISSON AU RÉGLISSE
CAFÉ TURC
CAFÉ BLANC



Boisson Aux Raisins Secs

500 g de raisins secs, épépinés et moulus
2 citrons, pelées et coupés en fines rondelles
¼ verre de jus de citron
10 verres d'eau
1 verre de sucre

Charab Al Jallab

شراب الجلاب (الزبيب)

Raisin Drink



UN BOISSON SPÉCIAL SERVI D'HABITUDE AU MOIS BÉNIT DE RAMADAN.

6

30

40

Boisson Aux Raisins Secs

Mettez tous les ingrédients dans une marmite. Faites bouillir 20 min sur feu modéré.

Retirez la marmite du feu. Laissez refroidir.

Versez le boisson dans une bouteille. Fermez bien.

Réfrigérez-le pendant 3 jours en prenant compte de remuer 2 fois par jour.

Filtrez le “Jallab”. Servez-le froid avec comme décoration des graines de pin et de pistaches.



Jus De Goyave

Charab Al Gawwafa

شراب الجوافة

Guava Juice



1 kg de goyaves
1 ½ verres d'eau
½ verre de sucre (selon votre goût)

UN BOISSON NUTRITIF QUI CONVIENT AUX JOURS CHAUDS DE L'ÉTÉ.

5

15

Jus De Goyave

Lavez les goyaves, puis pelez-les.

Mettez-les dans le mixeur électrique. Ajoutez-y le sucre et l'eau.

Malaxez bien, puis filtrez le jus dans une passoire à grille fine.

Réfrigérez-le avant de le servir.



Jus De Grenade

2 kg de grenades
1 verre de sucre (selon votre goût)
½ verre d'eau
1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger
(ou eau de rose, selon votre goût)

Charab Al Roumman

شراب الرمان

Pomegranate Juice



UN JUS RAFRAÎCHISSANT POUR LES JOURS DE L'ÉTÉ.

5

25

Jus De Grenade

Pelez les grenades et mettez leurs graines dans le broyeur électrique. Faites moudre.

Filtrez le jus obtenu dans une passoire à grille fine. Ajoutez-y le sucre, l'eau et l'eau de fleur d'oranger. Mélangez bien.

Réfrigérez avant de servir avant les repas ou avec les pâtisseries.



Jus De Fraises

Charab Al Farawila

شراب الفراولة

Strawberry Juice



1 kg de fraises, écôtées et bien lavées
1 verre d'eau
½ verre de sucre (selon votre goût)

UN JUS SIMPLE TRÈS DÉLICIEUX ET ATTIRANT PAR SA COULEUR ROUGE.

5

15

Jus De Fraises

Mettez les ingrédients dans le mixeur électrique. Malaxez bien.

Servez froid avec des petits four ou des biscuits.



Boisson Aux Amandes

1 verre d'amandes pelées et moulues
2 ½ verres de lait frais
2 cuil. à soupe de beurre (ou de samneh)
2 cuil. à soupe de farine
2 cuil. à soupe de sucre

Charab Al Lawz

شراب اللوز

Hot Almond Drink



UN BOISSON RÉCHAUFFANT POUR LES NUITS FROIDES DE L'HIVER.

4

10

10

Boisson Aux Amandes

Dans une casserole, faites revenir la farine dans le beurre fondu sur feu modéré.

Ajoutez les amandes moulues et remuez. Ajoutez le lait et le sucre.

Remuez continuellement jusqu'à ébullition. Servez chaud.



Boisson De Bananes Au Lait

3 bananes, pelées
1 verre de lait froid
¼ verre de jus de fraises
¼ verre de sucre (ou de miel, selon votre goût)

Charab Al Mawz Maa Al Halib

شراب الموز مع الحليب

Banana and Milk Juice



UN BOISSON TRÈS NOURRISSANT POUR VOS ENFANTS.

5

10

Boisson De Bananes Au Lait

Mettez tous les ingrédients dans le mixeur électrique.

Malaxez bien, puis servez immédiatement.



Cocktail De Fruits

Charab Mouchakkal

شراب مشكل

Cocktail Drink



¾ verre de jus frais de fraises
¾ verre de jus frais de mango
¾ verre de jus frais de goyave (ou ananas)
¾ verre de jus frais de pommes
2 petites bananes, pelées et chacune coupée en 8 rondelles
4 petites tranches du compote de pêches
4 fraises, bien lavées et nettoyées
4 cuil. à soupe de miel
¼ verre de lait frais
¼ verre d'amandes pelées et hachées fin
¼ verre de pistaches décortiquées et hachées fin
4 cuil. à soupe de crème fraîche prête
2 rondelles d'ananas, chacune coupée en 8
2 cuil. à café de sucre (selon votre goût)

UN MERVEILLEUX BOISSON POUR VOS INVITÉS ET UN SUPERBE PETIT DÉJEUNER POUR VOS ENFANTS.

4

15

Cocktail De Fruits

Mettez le jus de fraises, le jus de mango, le jus de goyave, le jus de pommes, le lait, le miel, le sucre, les amandes et les pistaches dans le mixeur éléctrique. Mélangez bien.

Mettez dans chaque verre 4 rondelles de bananes, 1 tranche du compote de pêches et 4 morceaux d'ananas.

Versez le mélange de fruits dans les verres contenant les morceaux de fruits. Décorez chaque verre d'une cuil. à soupe de crème et d'une fraise. Servez froid et aussitôt.



Boisson Au Réglisse

Charab Al Sous

شراب عرق السوس

Liquorice Roots Juice



- 500 g de réglisse en poudre
- 15 verres d'eau
- 1 cuil. à café de bicarbonate de soude
- 1 pièce de mousseline
- Sucre (selon votre goût)
- Glace râpée (selon votre goût)

UN BOISSON PARTICULIER, PRÉPARÉ DE LA POUDRE DE RÉGLISSE QUI EST EXTRAYÉE DE SES RACINES QUI SONT SÉCHÉES.





Boisson Au Réglisse

Mettez la réglisse dans la mousseline avec la moitié du bicarbonate.

Mettez la mousseline dans une terrine. Versez-y 4 verres d'eau sur le mélange. Frottez-le bien jusqu'à avoir une couleur foncée.

Ajoutez-y le reste de bicarbonate et nouez la mousseline en forme d'un ballot. Mettez-la dans un grand bol.

Versez-y le reste d'eau en remuant le ballot de temps en temps. Réfrigérez de 6 à 8 heures.

Versez le jus obtenu dans des verres. Sucrez et ajoutez la glace. Servez tout de suite.



Café Turc

Kahwa Turkiya

القهوة التركية

Turkish Coffee



1 ¼ tasses à café d'eau
½ cuil. à café de sucre (selon votre goût)
1 cuil. à café de café en poudre (avec ou sans cardamome pilée, selon votre goût)

LA PLUPART DES GENS AU MONDE ARABE COMMENCE LEUR JOUR AVEC UNE TASSE DE CAFÉ ARABE.





Café Turc

Mettez l'eau dans une cafetière. Ajoutez le sucre et le café.

Remuez le mélange sur feu modéré jusqu'à dissolution et ébullition. Baissez le feu. Faites bouillir 1 min sur feu très doux (en retirant la cafetière du feu et la retournant pour empêcher l'écume de couler).

Servez le café chaud avec ou sans quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger (selon votre goût).



Café Blanc

Kahwa Bayda’

القهوة البيضاء

White Coffee



1 tasse à café d’eau
1 cuil. à café d’eau de fleur d’oranger
½ cuil. à café de sucre (selon votre goût)
2 graines de cardamome (selon votre goût)

UN CAFÉ EXOTIQUE SERVI APRÈS LES REPAS ONCTUEUX.

Café Blanc

Mettez l'eau dans une cafetière. Ajoutez le sucre. Faites dissoudre en remuant sur feu modéré jusqu'à ébullition.

Ajoutez l'eau de fleur d'oranger (et la cardamome, selon votre goût). Faites bouillir 1 min sur feu très doux.

Servez le café blanc chaud.

